



Château Figeac

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

L'icona del Cabernet di Saint-Émilion

Descrizione:

Lo Château Figeac è una delle tenute vinicole più ricche di tradizione e rinomate di Bordeaux. Dal 1892 la tenuta è di proprietà della famiglia Manoncourt, che nel corso delle generazioni ha trasformato Figeac in uno dei grandi punti di riferimento della riva destra di Bordeaux. Oggi Frédéric Faye e il suo team gestiscono lo Château con la massima precisione, supportati dal rinomato enologo Thomas Duclos. Una particolarità di Figeac è il suo terroir eccezionale: i circa 54 ettari di vigneto formano un'unità contigua sui terreni ghiaiosi storici di Saint-Émilion - una rarità in una denominazione spesso caratterizzata da appezzamenti più piccoli. A ciò si aggiunge la distribuzione dei vitigni, unica per Saint-Émilion, con una percentuale insolitamente elevata di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Ciò conferisce ai vini freschezza, precisione e una struttura aristocratica, quasi unica all'interno della denominazione. I vini di Château Figeac combinano frutta scura, sfumature floreali e un'affascinante mineralità con notevole eleganza e profondità. Potenza e finezza sono sempre in perfetto equilibrio. Grazie al loro straordinario equilibrio, al loro grande potenziale di invecchiamento e al loro stile inconfondibile, sono da decenni tra i punti di riferimento di Saint-Émilion e tra i grandi classici di tutta la regione di Bordeaux.

Profilo aromatico:

Un bouquet seducente con note opulente di viola e iris, nettare di ribes rosso e tabacco leggero. Il secondo naso rivela note di lamponi appena colti, grafite e ribes rosso. Il palato è puro, succoso e setoso, impetuoso ed energico, con un corpo teso e un estratto leggermente salato. Astringenza reale nel finale aromatico, concentrato e persistente di mirtillo e tabacco biondo.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine:	Francia
Appellation:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	St-Emilion AOC
Vol. alcolici:	14.0%
Da bere:	2030-2068
Numero articolo:	0473723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Parker 99/100, Antonio Galloni 100/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Vinum 100/100, WeinWisser 19+/20
Da bere: 2030-2068
Vol. alcolici: 14.0%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.